



ca-al42

Chili- och limestekt fläskfärs med rödkålssallad, mango och sesamfrön

 30 min

INGREDIENSER

Limedressing

Ingefära ½ förp

Lime 1 st

Japansk soja 1 ½ msk

Malen koriander ½ tsk

Vitlök 1 klyfta

Majsstärkelse ½ msk

👉 Flytande honung ½ msk

👉 Salt 1 krm

👉 Vatten 1 ½ dl

Kålsallad

Morot 1 st

Rödkål 125 g

👉 Salt

👉 Svartpeppar

Chili- & limestekt fläskfärs

Bananschalottenlök 1 st

Röd chili ½ st

Fläskfärs 250 g

👉 Neutral olja

👉 Salt

Tillbehör

Jasminris 150 g

Sesamfrön 1 msk

Mango ½ st

- 1 Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- 2 Rosta sesamfrön i en torr stekpanna ca 2 min. Spara stekpannan.
- 3 **Limedressing:** Skala och finriv ingefära (ca 1 msk). Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg ingefära och limeskal i en liten skål. Blanda med japansk soja, flytande honung, malen koriander, salt, pressad vitlök, vatten och majsstärkelse.
- 4 **Kålsallad:** Skala morot. Strimla rödkål och morot tunt. Lägg allt i en bunke. Tillsätt pressad saft från halva den skalade limen och hälften av de rostade sesamfröna. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 5 **Chili- och limestekt fläskfärs:** Finhacka bananschalottenlök och skiva röd chili tunt (se tips!). Hetta upp lite neutral olja i den använda stekpannan. Stek fläskfärs ca 5 min på hög värme. Sänk till medelvärme och fräs lök och chili ytterligare ca 2 min. Tillsätt limedressing och sjud ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt. Smaka av med saft från den resterande limen och lite salt.
- 6 Skär mango i mindre bitar.
- 7 Servera chili- och limestekt fläskfärs med mango och ris. Toppa med resten av de rostade sesamfröna.

Tänk på att alltid tvätta händer och köksredskap direkt efter kontakt med rå färs!